

美味しさひとすじ

日向屋



鶏肉から副原料まで、まるごと国産品にこだわった一品です。



## こだわり国産 鶏炭火焼

味をしっかり馴染ませた後、独自製法の強力な炎で一気に焼き上げました。熟成された親鶏の旨みと炭火の香ばしさが後を引く美味しさです。おつまみ、おかずに最適です。

内容量	80g	参考売価(税抜)	オープン
原材料名	鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産))		
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示6品目)	-		
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20品目)	鶏肉		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存して下さい。		
JANCODE	4580223 883056	ITFCODE	-
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	195mm×138mm×30mm / 89g		
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-		
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	235mm×335mm×202mm / 3904g		
入数	40P	賞味期間	1年間
特色ある原材料	鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産))	発送単位	混載4ケース以上
備考	小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、ゼラチンを使用する工場で生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。		

製造工程	原料解冻→カット→味付け→焼成→検品→X線探知器検査→製造日記号印字→計量・充填→真空包装→検品→金属探知機検査→ウエイトチェック→トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→外袋包装・賞味期限印字→検品・箱詰め→出荷												
裏面画像	一括表示・栄養成分表示画像	盛付画像											
	<p>●名称 そうざい(焼鳥) ●原材料名 鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産)) ●殺菌方法 気密性容器に密閉し加圧加熱殺菌 ●内容量 80g ●賞味期限 枠外右下部に記載 ●保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存してください ●製造者 株式会社日向屋 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地</p> <p>小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、ゼラチンを使用する工場で生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。</p> <p>栄養成分表示(80gあたり)</p> <table><tr><td>エネルギー</td><td>193 kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>23.7 g</td></tr><tr><td>脂質</td><td>10.7 g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>1.6 g</td></tr></table> <p>※この表示値は、目安です。</p> <div><p>日本のひなた 宮崎県</p></div>	エネルギー	193 kcal	たんぱく質	23.7 g	脂質	10.7 g	炭水化物	0.3 g	食塩相当量	1.6 g		
エネルギー	193 kcal												
たんぱく質	23.7 g												
脂質	10.7 g												
炭水化物	0.3 g												
食塩相当量	1.6 g												



株式会社日向屋 〒889-0605 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地  
TEL: 0982(63)7250 FAX: 0982(63)7220 <https://hyugaya-miyazaki.co.jp>